



Menu degustazione

Tartare di manzo, **tuorlo al frutto della passione** e gocce di peperone arrosto

oppure

Baccalà in pane panko, salsa verde leggera e gelatina al "Bitter Spinto"

Plin* ai tre arrosti, **salsa piemontese, cialda al Parmigiano**

oppure

Spaghetti alla chitarra, **vongole, gamberi**, datterini confit e **pane** all'olio e peperoncino

Petto di anatra scottato con crema di carote allo zenzero e **maionese** alla liquorizia

oppure

Filetto di rombo, parmigiana di melanzane con colatura di **provola**

Selezione di **formaggi** 

oppure

Pralinato al **cioccolato al latte**, marron glacé e lampone

euro 46,00 p.p.

selezione di vini in abbinamento euro 15,00 p.p

* prodotto congelato

Menu tradizione

Prosciutto crudo affumicato della Val Vigezzo, **robiolina** e confettura di fichi

Scamoncino di agnello, patata montata alla salvia e salsa al ginepro

Selezione di **formaggi** 

oppure

Il classico **tiramisù**

Menu lago

Trota marinata agli agrumi, **yogurt greco**, guacamole e acqua di pomodoro

Luccio perca dorato, crema di spinacino e cipollotto cotto a bassa temperatura

Selezione di **formaggi** 

oppure

Semifreddo alle nocciole, **terra di cacao e** gocce di mango

euro 36,00 p.p. selezione di vini in abbinamento euro 12,00 p.p

* prodotto congelato

Antipasti

Prosciutto crudo affumicato della Val Vigezzo, **robiolina** e confettura di fichi 14,00

Tartare di manzo, **tuorlo al frutto della passione** e gocce di peperone arrosto 15,00

Terrina di coniglio su misticanza, **bagna cauda** e **croccante di pane nero** 15,00

Baccalà in pane panko, **salsa verde** leggera e gelatina al "Bitter Spinto" 16,00

Trota marinata agli agrumi, **yogurt greco**, guacamole e acqua di pomodoro 15,00

Porro stufato al curry, lenticchie gialle e **burratina** affumicata  14,00

Primi

Riso Carnaroli, funghi porcini e acqua di prezzemolo  16,00

Plin* ai tre arrosti, **salsa piemontese**, **cialda al Parmigiano** 15,00

Gnocchetti di patate*, salsa al pomodoro e **ricotta** salata  14,00

Spaghetti alla chitarra, **vongole**, **gamberi**, datterini confit, **pane** all'olio e peperoncino 16,00


Zuppa di ceci e patate con **calamaretto** scottato 14,00

Tradizione italiana:

Tagliolini* al **pesto** di basilico, patate e fagiolini  13,00

Carbonara 14,00

Secondi


Orata al forno con pomodorini, olive taggiasche e patate (per 2 persone)	46,00
Filetto di rombo, parmigiana di melanzane con colatura di provola	23,00
Luccio perca dorato, crema di spinacino e cipollotto cotto a bassa temperatura	21,00
Filetto di manzo con funghi porcini	27,00
Scamoncino di agnello, patata montata alla salvia e salsa al ginepro	22,00
Petto di anatra scottato con crema di carote allo zenzero e maionese alla liquirizia	21,00
Hamburger* vegetariano , pane , pomodoro, maionese , zucchine e melanzane 	15,00

Alta qualità dalla griglia


Filetto di manzo	25,00
Sottofiletto di manzo (300 gr.)	23,00
Costine di maiale cotte sottovuoto e grigliate	17,00

Salse: Barbecue, **Curcuma**

Le portate sopra sono servite con patate croccanti *


Tomino con verdure grigliate 	14,00
---	-------


Insalate

Insalata mista 	7,00
Caesar Salad : lattuga romana, pollo, crostini , parmigiano e salsa	10,00
Sicilia : insalata, olive, tonno , cipolla di Tropea e mais	9,00
Greca : insalata, feta , olive nere, origano e pomodori 	9,00
Fusion : insalata, guacamole, salmone marinato , cialda	12,00
Fresca : misticanza, cetrioli, pomodorini, ravanelli, semi 	8,00

Formaggio

Degustazione di **formaggi** nostrani, regionali e italiani accompagnati dalle nostre confetture e mieli biologici

4 assaggi - 9,00 

6 assaggi - 12,00 

Proposta al calice in abbinamento ai formaggi da euro 5,00

Dessert

Il classico tiramisù	7,00
Pralinato al cioccolato al latte, marron glacé e lampone	8,00
Semifreddo alle nocciole, terra di cacao e gocce di mango	8,00
Zuppetta di fragole con gelato alla crema e cialda di mandorle	7,00
Affogato al caffè	7,00
Gelati e sorbetti di nostra produzione	6,00



ROOM SERVICE (+20% di servizio)

Gentile Cliente, le nostre preparazioni possono contenere allergeni, tra cui: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi, che troverete scritti in grassetto. Per ulteriori informazioni Ti preghiamo di chiedere la documentazione al personale in servizio.